



ORDEM DOS NUTRICIONISTAS

Aviso n.º 13517/2019

Sumário: Projeto de Regulamento que Define o Ato Nutricionista.

Projeto de Regulamento que Define o Ato Nutricionista

Por deliberação da direção da Ordem dos Nutricionistas de 26 de julho de 2019, coloca-se em consulta pública, por um prazo de 30 dias, o projeto de regulamento que define o ato nutricionista (atos próprios dos nutricionistas), para posterior submissão à aprovação pelo conselho geral da Ordem dos Nutricionistas, ao abrigo do disposto na alínea f) do artigo 16.º do Estatuto da Ordem dos Nutricionistas. As contribuições devem ser enviadas diretamente para o seguinte endereço de correio eletrónico: consultapublica@ordemdosnutricionistas.pt.

Projeto de Regulamento que define o ato nutricionista

(atos próprios dos nutricionistas)

O nutricionista é o profissional de saúde que dirige a sua ação para a salvaguarda da saúde humana através da promoção da saúde, prevenção e tratamento da doença pela avaliação, diagnóstico, prescrição e intervenção alimentar e nutricional a pessoas, grupos, organizações e comunidades, bem como o planeamento, implementação e gestão da comunicação, segurança e sustentabilidade alimentar, através de uma prática profissional cientificamente comprovada e em constante aperfeiçoamento. Incorpora ainda as atividades técnico-científicas de ensino, formação, educação e organização para a promoção da saúde e prevenção da doença através da alimentação.

A nutrição tem uma relevância preponderante na proteção e promoção da saúde e na prevenção e tratamento na doença. Deste modo, a prática do nutricionista abrange um vasto conjunto de atividades e funções, junto de vários públicos e em diferentes contextos, contribuindo para a saúde, segurança e bem-estar da população, pelo que a sua regulamentação é determinante, quanto a eventuais más práticas ou à prestação de serviços de nutrição por indivíduos não qualificados.

Acresce que a salvaguarda dos interesses gerais dos clientes dos serviços prestados pelo nutricionista, assim como a defesa dos interesses gerais da profissão de nutricionista são deveres e preocupações comuns. Defender o interesse público primordial que é a saúde é um dos principais objetivos da Ordem dos Nutricionistas.

Por seu turno, urge o aperfeiçoamento da gestão dos recursos humanos na área da saúde e a motivação destes profissionais, apostando em novos modelos de cooperação entre os mesmos, nomeadamente no que respeita à repartição de competências e responsabilidades, na prossecução de níveis cada vez mais elevados e exigentes de saúde, com o objetivo da prestação dos melhores serviços.

Neste sentido, a preocupação em definir o ato nutricionista decorre da necessidade de garantir as boas práticas, a qualidade da prestação dos serviços e o cumprimento das expectativas dos cidadãos face à obtenção de um serviço profissional qualificado, restringindo determinados atos aos profissionais devidamente qualificados.

Estabelece o Estatuto da Ordem dos Nutricionistas que a atribuição do título profissional, o seu uso e o exercício da profissão de nutricionista, em qualquer setor de atividade, individualmente ou em sociedade profissional, dependem da inscrição na Ordem como membro efetivo.

Dispõe igualmente o mencionado diploma legal, que o nutricionista é um profissional de saúde que exerce a sua atividade com independência e isenção profissional, utilizando os instrumentos científicos e técnicos adequados ao rigor exigido na prática da profissão, desenvolvendo uma prática informada e conduzida pela evidência científica, reconhecendo as suas competências profissionais e preservando a autonomia da profissão, sem prejuízo da procura de apoio multidisciplinar, quando necessário.

Assim, não se encontrando claramente definido o conceito funcional do nutricionista, importa, por razões preponderantes de interesse público, determinar este conceito, especificando expressa-

mente o seu conteúdo intrínseco, por forma a garantir a defesa dos interesses gerais dos clientes dos serviços prestados, tal como prevê o referido Estatuto.

A definição dos atos próprios dos nutricionistas contribui também para um reforço da relação entre o nutricionista e o cliente na medida do esclarecimento dos cidadãos quanto ao âmbito de intervenção exclusiva do nutricionista.

Em cumprimento do n.º 2 do artigo 17.º da Lei n.º 2/2013, de 10 de janeiro, e do artigo 101.º do Código do Procedimento Administrativo, o presente Regulamento foi submetido a consulta pública prévia. Assim, nos termos da alínea f) do artigo 16.º do Estatuto da Ordem dos Nutricionistas, o conselho geral aprovou o Regulamento que define o ato nutricionista na sua reunião de ...

Regulamento que define o ato nutricionista

(atos próprios dos nutricionistas)

Artigo 1.º

Objeto

O presente regulamento define os atos profissionais próprios dos nutricionistas, a sua responsabilidade, autonomia e limites, no âmbito do respetivo desempenho.

Artigo 2.º

Habilitação

O nutricionista possuidor de inscrição em vigor na Ordem dos Nutricionistas é o único profissional que pode praticar os atos próprios dos nutricionistas, nos termos do Estatuto da Ordem dos Nutricionistas, aprovado pela Lei n.º 51/2010, de 14 de dezembro, com as alterações que lhe foram conferidas pela Lei n.º 126/2015, de 3 de setembro.

Artigo 3.º

Responsabilidade e autonomia

- 1 — O nutricionista exerce a sua atividade com plena responsabilidade profissional e autonomia técnico-científica, podendo coordenar equipas de trabalho multidisciplinar.
- 2 — O nutricionista pode cooperar com outros profissionais cuja ação seja complementar à sua.
- 3 — O nutricionista deve garantir as condições necessárias e adequadas à sua atividade.

Artigo 4.º

Qualificação e competências

O nutricionista deve respeitar as suas qualificações e aptidões que forem reconhecidas pela Ordem dos Nutricionistas, devendo abster-se de praticar atos para os quais não esteja tecnicamente preparado, devendo, nestes casos, recomendar os serviços de outros colegas para eles competentes.

Artigo 5.º

Ato nutricionista

- 1 — O ato nutricionista consiste na atividade de proteção e promoção da saúde, prevenção e tratamento da doença, pela avaliação, diagnóstico, prescrição, intervenção e monitorização alimentar e nutricional, bem como no planeamento, implementação e gestão da comunicação, segurança e sustentabilidade alimentar a pessoas, grupos, organizações e comunidades.

2 — Constituem ainda ato nutricionista, as atividades técnico-científicas de investigação, ensino, formação, educação, coordenação das licenciaturas habilitantes ao acesso à profissão e organização para a proteção e promoção da saúde, prevenção e tratamento da doença.

3 — Integram o conteúdo de ato nutricionista as seguintes atividades:

3.1 — Dominar os referenciais legais e normativos sobre alimentação e nutrição — regulamentos, linhas de orientação e valores de referência nutricionais, entre outros:

3.1.1 — Desenvolver referenciais para a oferta alimentar destinada a grupos.

3.1.2 — Aplicar à elaboração de planos de ementas, e respetivas fichas técnicas, informação relacionada com referenciais de alimentação saudável baseados na evidência, conciliando a componente legal e referenciais científicos com hábitos alimentares da população alvo.

3.1.3 — Estabelecer e implementar procedimentos operacionais de acordo com os referenciais legais e normativos no contexto do serviço nas unidades de alimentação coletiva e nas unidades de restauração coletiva.

3.2 — Estruturar e gerir unidades de alimentação coletiva e unidades de restauração coletiva:

3.2.1 — Assessorar e validar a conceção e o desenvolvimento de estruturas e infraestruturas relacionadas com circuitos de produção e fornecimento de refeições, adequando-as às necessidades, legislação e recomendações em vigor.

3.2.2 — Planear e gerir o dimensionamento, a seleção e a manutenção de equipamentos e utensílios de acordo com as necessidades, legislação e recomendações em vigor.

3.2.3 — Planear, gerir e otimizar o processo produtivo.

3.2.4 — Desenvolver, implementar e aplicar as ferramentas de apoio à gestão.

3.2.5 — Administrar, nomeadamente planear, desenvolver, implementar, coordenar, auditar e melhorar, ou assessorar sistemas de gestão de referenciais da qualidade, segurança alimentar, entre outros.

3.2.6 — Desenvolver atividades associadas à inovação, conceção e desenvolvimento da oferta alimentar.

3.2.7 — Gerir e/ou assessorar as atividades de gestão do ambiente, sustentabilidade alimentar, segurança no trabalho, e promoção da saúde dos colaboradores.

3.3 — Selecionar métodos apropriados de análise química, física, nutricional, microbiológica e sensorial dos géneros alimentícios e interpretação dos resultados:

3.3.1 — Definir o plano de controlo analítico.

3.3.2 — Proceder à análise crítica dos resultados obtidos.

3.3.3 — Estabelecer e implementar as ações adequadas em função dos resultados.

3.4 — Formular, avaliar e validar planos de ementas adequados a cada cliente tendo em conta as linhas de orientação nutricional, sustentabilidade, recursos disponíveis e meio ambiente sociocultural e as obrigações contratuais:

3.4.1 — Construir, avaliar e/ou validar planos de ementas adequados a: ciclo de vida; atividade profissional e estilo de vida; prevenção e tratamento de doenças (Manual de Dietas); hábitos e padrões alimentares, incluindo restrições religiosas; disponibilidade e sazonalidade alimentar; impacto das técnicas culinárias na composição nutricional dos alimentos; sistema de segurança alimentar; estruturas e infraestruturas, equipamentos e utensílios; equipa e colaboradores; orçamento; condições de transporte de refeições e obrigações contratuais.

3.4.2 — Construir, avaliar e/ou validar planos de ementas de acordo com a evidência científica, legislação e referenciais relativos às necessidades nutricionais de grupos.

3.5 — Gerir a operacionalização do plano de ementas e da oferta alimentar:

3.5.1 — Avaliar e operacionalizar prescrições alimentares e nutricionais.

3.5.2 — Elaborar e gerir a documentação relativa a: listas de capitações; fichas técnicas; declaração nutricional; alergénios; informação ao consumidor; rendimento e custo da oferta alimentar; especificações da matéria-prima; sistema de rastreabilidade; gestão de reclamações e situações de emergência, entre outros.

3.6 — Gerir o processo de aquisição de géneros alimentícios de acordo com os requisitos legais e com a sua sustentabilidade, cumprindo os parâmetros nutricionais, da qualidade e da segurança:

3.6.1 — Planear, coordenar e gerir: as atividades de seleção de matérias-primas, fornecedores, proveniência dos géneros alimentícios e materiais em contacto com os géneros alimentícios e outros com relevância na segurança dos consumidores; o abastecimento, a receção e o armazenamento; e a avaliação do desempenho dos fornecedores e a respetiva qualificação.

3.6.2 — Promover a disponibilização de porções alimentares adequadas às recomendações nutricionais e minimizando o desperdício alimentar.

3.7 — Gerir o sistema de segurança alimentar:

3.7.1 — Planear, desenvolver, implementar, coordenar, auditar e melhorar sistemas de segurança alimentar de acordo com a legislação e referenciais existentes, nomeadamente o HACCP.

3.7.2 — Utilizar metodologias adequadas tendo em conta os requisitos do cliente, da legislação e referenciais, das partes interessadas e dos meios disponibilizados.

3.8 — Gerir a relação com o cliente:

3.8.1 — Garantir uma comunicação adequada no que diz respeito às áreas da oferta alimentar, da nutrição, da qualidade e da segurança alimentar, entre outras.

3.8.2 — Gerir a informação adequada sobre os requisitos legais.

3.8.3 — Definir e/ou gerir o modelo de avaliação da satisfação e do risco da atividade.

3.9 — Estabelecer o diagnóstico nutricional:

3.9.1 — Realizar consulta de nutrição.

3.9.2 — Selecionar e aplicar instrumentos de avaliação do risco nutricional.

3.9.3 — Selecionar e aplicar metodologias de avaliação do estado nutricional.

3.9.4 — Selecionar e aplicar metodologias de avaliação da ingestão alimentar e aporte nutricional.

3.9.5 — Identificar o risco nutricional e caracterizar o estado nutricional do indivíduo.

3.10 — Intervencionar nutricionalmente em regime de ambulatório, internamento ou apoio domiciliário:

3.10.1 — Dominar e aplicar o cálculo das necessidades nutricionais tendo em conta o estado clínico e fases do ciclo de vida.

3.10.2 — Realizar aconselhamento alimentar.

3.10.3 — Prescrever terapêutica alimentar e nutricional personalizada (oral, entérica, parentérica e suplementação nutricional) de acordo com a avaliação nutricional, diagnósticos clínicos e nutricionais e situação clínica.

3.10.4 — Aconselhar os indivíduos, familiares e cuidadores sobre a prescrição da terapêutica alimentar e nutricional.

3.10.5 — Dominar e aplicar as metodologias de promoção de adesão ao aconselhamento alimentar e à terapêutica nutricional.

3.10.6 — Integrar equipas multidisciplinares de prestação de cuidados de saúde, designadamente relacionadas com a nutrição e alimentação ou outros de acordo com instituições ou região do país.

3.11 — Monitorizar a evolução do estado nutricional e da adesão à terapêutica nutricional prescrita:

3.11.1 — Monitorizar a evolução do estado nutricional, da ingestão e do comportamento alimentar e o aporte nutricional.

3.11.2 — Avaliar a efetividade da intervenção.

3.11.3 — Promover a adesão à terapêutica nutricional, ajustando a prescrição sempre que necessário.

3.12 — Decidir quanto ao encaminhamento e/ou alta da consulta:

3.12.1 — Estabelecer e comunicar ao cliente os critérios de encaminhamento/alta.

3.12.2 — Elaborar relatório de encaminhamento/alta.

3.13 — Gerir o Serviço de Nutrição:

3.13.1 — Definir, planear, organizar, supervisionar e avaliar as atividades de assistência nutricional.

3.13.2 — Dominar os procedimentos operacionais e ferramentas de monitorização de indicadores relativos à atividade do serviço.

3.13.3 — Desenvolver e implementar Manuais de Dietas que servirão de suporte ao fornecimento de refeições, tendo em consideração as condicionantes clínicas.

3.13.4 — Participar na definição e aplicação de políticas e procedimentos de gestão da qualidade na área da nutrição clínica.

3.13.5 — Integrar comissões multidisciplinares relacionadas com a nutrição e alimentação, nomeadamente: comissão de nutrição artificial, comissões de seleção de alimentos adaptados, produtos de nutrição entérica e parentérica, comissões técnicas e júris de concursos nos procedimentos contratuais para fornecimento de refeições.

3.13.6 — Elaborar o plano anual de atividades e proceder à sua análise crítica no relatório anual de atividades.

3.14 — Monitorizar e vigiar a população e dos grupos populacionais na área da saúde relacionada com a nutrição e alimentação:

3.14.1 — Estudar os padrões alimentares da população.

3.14.2 — Dominar metodologias no âmbito da epidemiologia nutricional, que habilitem à conceptualização, coordenação e aplicação de procedimentos e/ou instrumentos de recolha, avaliação e interpretação de informação acerca do estado nutricional, incluindo o consumo alimentar, o balanço energético e a composição corporal.

3.14.3 — Identificar, avaliar, diagnosticar e monitorizar de forma sistemática os problemas alimentares e nutricionais, em grupos populacionais e ao longo do ciclo de vida.

3.14.4 — Identificar determinantes do consumo alimentar e insegurança alimentar, nomeadamente os socioeconómicos, culturais e ambientais, incluindo dimensões de equidade em saúde.

3.14.5 — Avaliar as associações entre exposições alimentares e nutricionais e o estado de saúde das populações.

3.14.6 — Analisar criticamente dados secundários em saúde, nomeadamente na seleção de indicadores e de fontes de dados relativos a estado nutricional e *outcomes* de saúde relacionados com a alimentação e nutrição.

3.14.7 — Analisar, sistematizar, interpretar, reportar e comunicar tecnicamente dados/informações sobre o nível de saúde alimentar e nutricional de uma população e dos grupos que a integram.

3.14.8 — Promover, gerir e/ou integrar equipas multidisciplinares de vigilância de doenças relacionadas com a alimentação e nutrição, nomeadamente na avaliação e rastreabilidade de surtos de doenças de origem alimentar e catástrofes naturais e conflitos.

3.15 — Desenvolver políticas alimentares e nutricionais:

3.15.1 — Dominar os fundamentos normativos em saúde pública e em políticas de saúde relacionadas com a alimentação e nutrição.

3.15.2 — Identificar, consultar e envolver as partes interessadas e parceiros-chave.

3.15.3 — Planear, implementar, gerir e avaliar políticas alimentares e nutricionais e programas de intervenção comunitária intersectoriais, que integrem toda a cadeia alimentar e as suas relações e interações com a saúde pública, a nível local, regional, nacional e internacional.

3.15.4 — Definir recomendações alimentares e nutricionais para a população e grupos específicos.

3.15.5 — Emitir pareceres no âmbito da aplicação de recomendações alimentares e nutricionais existentes.

3.16 — Planear, implementar, comunicar, gerir, monitorizar e avaliar programas de intervenção comunitária em saúde, nomeadamente na área da alimentação e nutrição:

3.16.1 — Planear e coordenar programas de intervenção comunitária, utilizando diferentes fontes de informação, nomeadamente de monitorização e vigilância.

3.16.2 — Estabelecer parcerias adequadas à implementação de programas de intervenção comunitária com entidades cuja atividade é relevante para a saúde.

3.16.3 — Identificar e gerir serviços e recursos necessários para o desenvolvimento, implementação e avaliação dos programas de intervenção comunitária.

3.16.4 — Dominar métodos e ferramentas de avaliação dos programas de intervenção comunitária.

3.16.5 — Desenvolver estratégias de comunicação no âmbito da implementação e avaliação de programas de intervenção comunitária.

3.16.6 — Adaptar e propor alterações a intervenções efetuadas, com base nos resultados de avaliação do programa e/ou em recomendações nacionais e/ou internacionais de entidades competentes.

3.16.7 — Desenvolver linhas orientadoras para a organização, disseminação e gestão de campanhas e de conteúdos para materiais pedagógicos na área da educação alimentar e nutricional.



3.16.8 — Gerir serviços e respetivos recursos tendo como objetivo a eficácia no desenvolvimento, implementação e avaliação dos programas de intervenção comunitária.

3.17 — Intervir a nível da comunidade no âmbito da alimentação e nutrição:

3.17.1 — Conceber, promover, liderar e participar em programas de educação para a saúde, no domínio da educação alimentar e nutricional, dirigidos a indivíduos no contexto das suas famílias, comunidades e culturas, em todas as fases do ciclo de vida.

3.17.2 — Promover a saúde e prevenir a doença em indivíduos e grupos, quer diretamente, quer através da gestão de referência para outros serviços, consoante as necessidades de saúde e os recursos disponíveis.

3.18 — Assegurar a segurança e qualidade alimentar:

3.18.1 — Conceber e implementar normas e procedimentos na área da segurança, qualidade e sustentabilidade alimentar.

3.18.2 — Desenvolver planos de gestão que incluam a análise e monitorização de risco para uma alimentação segura e nutricionalmente adequada.

3.19 — Participar no desenvolvimento de perfil nutricional de novos produtos alimentares e na elaboração das suas informações técnico-científicas.

3.20 — Prestar assessoria na inovação, conceção e marketing alimentar e nutricional.

Artigo 6.º

Liberdade de exercício

O nutricionista goza de plena liberdade para praticar os atos próprios da profissão, nos termos da lei e da deontologia profissional, podendo recorrer à cooperação de entidades públicas ou privadas, bem como solicitar que lhe sejam disponibilizados os meios materiais adequados para a execução dos mesmos, sempre que isso se revele indispensável.

Artigo 7.º

Vigência

O presente regulamento entra em vigor no primeiro dia útil do mês seguinte ao da sua publicação.

5 de agosto de 2019. — A Bastonária da Ordem dos Nutricionistas, *Alexandra Gabriela de Almeida Bento Pinto*.

312499835